

PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.
102195-2011-AFSMS-ITA-ACCREDIA

Initial date
2011-08-29

Valid until
2020-08-29

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product
Formaggio a pasta pressata "VERENA".
Pressed cheese "VERENA".

Prodotto da / Produced by



BRAZZALE MORAVIA a.s.

Tri Dvory 98 – 784 01 Litovel – Czech Republic

È conforme ai requisiti applicabili del / Complies with the applicable requirements of
UNI EN ISO 22005:2008

Certificazione rilasciata in conformità al Regolamento
Tecnico ACCREDIA RT -17
*Requisiti applicabili

Certification has been granted in conformity with the
ACCREDIA Technical Regulation RT – 17 *Applicable
requirements

Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari
"Principi generali e requisiti di base per
progettazione di sistemi e attuazione"

Traceability in the feed and food chain "General
principles and basic requirements for system
design and implementation"

Limitazioni / Limitations:

1. Cambiamenti nel prodotto devono essere immediatamente comunicati al DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. per esaminare se il presente certificato rimane valido. / Any changes in the product shall immediately be reported to DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. in order to verify whether this Certificate remains valid.
2. La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica (ogni 6, 9 o 12 mesi). / The validity of this certificate is subject to periodical audits (every 6, 9 or 12 months).
3. Il presente certificato non è da ritenersi valido se non accompagnato dal relativo allegato. / This certificate is not valid without the related enclosure.

Place and date:
Vimercate (MB), 2018-06-29

Andrea De Grossi

Lead auditor



SGQ N° 003 A
SGA N° 003 D
SGE N° 007 M
SCR N° 004 F

EMAS N° 009 P
PRD N° 003 B
PRS N° 094 C
SSI N° 002 G

Membro di MLA EA per gli schemi di accreditamento
SGQ, SGA, PRD, PRS, ISP, GHG, LAB e LAT, di MLA IAF
per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, SSI, FSM
e PRD e di MRA ILAC per gli schemi di accreditamento
LAB, MED, LAT e ISP

for the Accredited Unit:
DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.

Zeno Beltrami
Management Representative

Certificate No.: 102195-2011-AFSMS-ITA-ACCREDIA
Place and date: Vimercate, 2018-06-29

Appendix I to Certificate

<p>La certificazione di filiera Agroalimentare coinvolge le aziende: (Elenco per categorie delle organizzazioni in filiera.) Aziende agricole 23 Industrie trasformazione (Caseificio) 1 Trasportatore forme Caseificio-Magazzini 1 Confezionatore 2 L'elenco delle organizzazioni partecipanti alla filiera è disponibile in forma controllata presso DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.</p>	<p>Food Chain traceability involves: (List of organizations in the food chain by category.) Farms 23 Cheese factory 1 Conveyor cheese factory-stores 1 Packers 2 The list of organizations that are part of the food chain is available in controlled form from DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Obiettivi: Capacità di rintracciare la storia del prodotto a supporto della sicurezza alimentare, Supportare la gestione della qualità del prodotto e del processo, Supportare e sostenere la "filiera latte di montagna ecosostenibile". ▪ Elementi del sistema: Informazioni sull'origine (allevamenti), informazioni sulle pratiche di allevamento a partire dall'entrata in lattazione, informazioni sui processi di ricevimento e lavorazione latte in caseificio (preparazione cagliata), informazioni processi di produzione (salatura e stagionatura), confezionamento e vendita. ▪ Processi coinvolti: Allevamento, produzione latte, lavorazione (salatura e stagionatura), confezionamento e trasporto di formaggio, spedizione. ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: Latte, sale, caglio e fermenti. ▪ Unità minima rintracciabile: FORME INTERE: lotto di produzione giornaliero FORME PORZIONATE: spicchio di forma minimo 300 gr, spicchi di forma in 1/4; trancio quadrato 3,5 kg. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Objectives: Capacity to trace the history of the product in support of food security, Supporting the management of quality of the and process, Supporting and sustain "mountain milk chain Eco sustainable". ▪ Traceability system: Source information (breedings), information about dairy farm managing from cows milking, information about milk receiving and working processes (curd production), information about production processes (salting and seasoning) packaging and sale processes. ▪ Processes involved: Animal breeding, milk production, curd production, salting, seasoning and packaging cheese, shipping. ▪ Traceable product/ingredient: Milk, salt, rennet and ferments. ▪ Minimum traceable unit: WHOLE CHEESE: daily production PORTIONED CHEESE: wedge-shaped min 300g, 1/4 whole cheese, pieces 3.5 kg.